INSTRUÇÕES DE USO

A PIZZA GRILL REFRATÁRIA é acionada por 1 Infra vermelho, menos - 2 Infras Vermelho maior através de Válvula de Gás (2 kg/h), distribuida por 1 entrada de gás na parte traseira.

Primeiro aqueça a pedra refratária, para depois ligar o Infra, deixar os 2 reguladores aberto no máximo, (1º ponto do registro), obs. Isto para não apaguar o Infra, por falta de gás.

Limpeza com água e sabão neutro com escova macia.

CUIDADO - Não deixar cair água com sabão na Pedra Refratária e no Infra Vermelho.

ATENÇÃO: Verifique as pizzas para não queimá-las, portanto cada tipo de pizza exige um tempo necessário de forno.

AVISO IMPORTANTE

Antes de utilizar pela primeira vez a PIZZA GRILL, aqueça primeiramente a Pedra Refratária e o Infra Vermelho por aproximadamente 20 minutos, para eliminar as impurezas de verniz, pela Segunda vez, aqueça primeiro a Pedra Refratária por 10 minutos, em seguida ligue o Infra Vermelho com Magiclik.

Tempo necessário para assar uma Pizza - de 4 a 5 minutos.

Para Pizza maiores ou diferenciadas é necessário o pré preparo dos recheios.

Obs.: Com Pedra Refratária Cordeirita não é necessário colocar a massa em assadeira, e Pedra Refratária de cimentada, é necessário colocar a massa em assadeira, tanto cruas ou pré-assadas.

ATENÇÃO

A Empresa não se responsabiliza por nenhum dano causado na tampa de vidro, devido ao uso incorreto.

Obs. - O vidro não tem garantia de fábrica, sómente em caso de quebra no transporte, sendo neste caso responsabilidade da Transportadora.

ATENDIMENTO AO CLIENTE

A satisfação total do cliente é o nosso objetivo, portanto qualquer sugestão favor entrar em contato conosco.

Fone: (17) 3546-9600
sac@itajobifogoes.com.br
Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155
Pq. Industrial - 15840-000 Itajobi - SP

Itajobi Fogões

METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Fone/Fax: (17) 3546-9600
Sac@itajobifogoes.com.br

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155 - Pq. Industrial - 15840-000 Itajobi - SP

PIZZA GRILL REFRATÁRIA
PEDRA FIXA

* Opcional com cavalete
e acendimento automático

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 90 dias

1 - A METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA. garante ao primeiro Comprador/Consumidor deste produto adquirido do revendedor Autorizado, contra qualquer defeito de matéria prima e montagem que o mesmo apresentar no prazo de 90 dias, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

2 - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos ITAJOBI FOGÕES a fazer constar na Nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o manual de Instrução.

3 - Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos, deverão ser efetuados pela nossa assistência Técnica Autorizada.

4 - Dentro do período da garantia o produto entregue em qualquer revendedor autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota fiscal e o presente termo de Garantia devidamente preenchido.

5 - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa assistência Técnica Autorizada.

6 - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.

Revendedor _____

Endereço_____

Comprador_____

Endereço _____

Cidade_____ **Estado**_____

Data da Compra_____/_____/_____ **Nota Fiscal Nº** _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Pizza Grill Refratária	Medidas Comercial	Medidas Comercial	Medidas Residencial
ALTURA	100 mm	100 mm	100 mm
LARGURA	485 mm	715 mm	425 mm
PROFUNDIDADE	425 mm	425 mm	425 mm

CARACTERÍSTICAS

- A Gás
- Infra-vermelho
- Pedra refratária
- Válvula de gás (2kg/h)
- 1 e 2 queimadores
- Inox 430
- Pés Sapata de PVC
- Tampa de vidro
- Levante do vidro
- Registro de alimentação dos Infras
- Registro de alimentação do Queimador
- Nipre para adaptação de flexível ou mangueira
- 2 Cabos

Obs. - Ler atenciosamente as instruções antes de usar seu aparelho.

A PIZZA GRIL REFRATÁRIA é fabricada para funcionar com válvula reguladora de pressão para G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo) e de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A "ITAJOBI FOGÕES" recomenda a instalação da Pizza Gril Refratária em lugares arejados, protegidos de corrente de ar, evitando também lugares úmidos.

Para o bom funcionamento da Pizza Gril Refratária é necessário o uso de equipamentos corretos

Pizza Gril Refratária com válvula de 2 kg/h_____ 1 botijão: 13 kg